



„Moderne Technik und
traditionelles Fachwissen
spielen beim Ausbau unserer
Weine eine große Rolle.“

Tanja Gruber

AMBIENTE

Die Weinmacher - Teil 50: Weingut Gruber

In Bodenheim trifft Tradition auf Innovation

QUALITÄT VOM REBSTOCK BIS IN DIE FLASCHE –
AUCH IN DER STRAUSSWIRTSCHAFT WIRD NIVEAU GROSS GESCHRIEBEN

Familie Gruber aus dem rheinhessischen Bodenheim ist schon seit Generationen eng mit dem Weinbau verbunden. Vor 45 Jahren trennte Rolf Gruber sich von Ackerbau und Vieh und widmete sich fortan voll und ganz den Weinreben. Aus den anfänglichen fünf Hektar Rebfläche sind mittlerweile 20 Hektar geworden, die nun von Sohn Steffen Gruber mit großem Anspruch in puncto Qualität und mit viel Herzblut bewirtschaftet werden.

„Moderne Technik und traditionelles Fachwissen spielen beim Ausbau unserer Weine eine große Rolle“, erklärt Tanja Gruber an einem kalten Frühlingmorgen im „initiativ“-Gespräch mit Blick über die noch kahlen Rebflächen im rheinhessischen Bodenheim. Schwiegervater Rolf wagte vor 45 Jahren den Schritt raus aus

der engen Ortskernlage an den Ortsrand. Ihr Mann Steffen ging den nächsten Schritt, vergrößerte die Rebflächen, modernisierte das Weingut und führte gemeinsam mit seiner Frau die schon von den Eltern ins Leben gerufene Straußwirtschaft zu einer anspruchsvollen Restauration mit „rhein Hessisch gehobener Küche“. Vier Gästezimmer und ein Appartement runden das Angebot auf dem Hof ab.

„Unsere Küche setzt dabei einen Fokus auf saisonale und regionale Produkte und wurde nach einer kurzen Umgewöhnungsphase der Gäste sehr gut angenommen“, berichtet Tanja Gruber, die sich um alles Organisatorische im Weingut sowie Büro und Gastronomie kümmert, wenn sie nicht gerade Jan und Lena beim „Home-Schooling“ unterstützt. „Coro-

na hat vieles verändert und wir merken ganz deutlich, dass uns die Gastronomie als Kennenlernmöglichkeit unserer Weine zur Zeit fehlt“, erklärt sie weiter. „Viele Gäste, die bei uns gegessen haben und Wein probiert haben, nehmen dann auch gleich den einen oder anderen Wein mit nach Hause. Das entfällt zur Zeit leider komplett. Vielleicht können wir ja zumindest bei stabilen Zahlen von Ende März an draußen wieder Gäste empfangen“, hofft die Chefin der Gastronomie.

Herr über die Reben ist ihr Mann Steffen. Auch wenn er nach der Schule mal mit dem Beruf des Technischen Zeichners geliebäugelt hat, war ihm schnell klar, dass ihn kein anderer Beruf als der des Winzers glücklich machen würde. „Auch wenn mein Job eine knochenharte

Im Bodenheimer Familienbetrieb vereinigt sich ideal die langjährige Erfahrung des Vaters Rolf mit den modernen, zeitgemäßen Fachkenntnissen seines Sohns Steffen.



Rödelei ist, kann ich mir dennoch beim besten Willen nicht vorstellen, in einem Büro zu arbeiten“, schmunzelt er. Nach seiner Ausbildung zum Winzer beim DLR in Oppenheim stieg er in den elterlichen Betrieb ein und brachte neue Impulse aus der Lehre mit. Entscheidend ist für ihn, die von der Traube entwickelten Fruchtaromen zu bewahren, so dass sie sich am Ende auch im Wein wiederfinden. „Kein Jahr gleicht dem anderen, die Natur verfährt nicht nach ‚Schema F‘. Ich als Winzer muss mich immer neu auf die Natur einstellen, um die bestmögliche Qualität zu erreichen und das ist es, was ich liebe und was meinen Beruf zum besten Job der Welt macht!“, erklärt er weiter.

Mehrfach im Jahr „besucht“ Steffen Gruber persönlich jeden einzelnen Rebstock, um bei der Weinqualität die selbstgesetzten hohen Maßstäbe zu erreichen. Mit viel Erfahrung und ein wenig Experimentierfreude beginnen die qualitätsfördernden Maßnahmen schon beim Rebschnitt im Januar und ziehen sich wie ein roter Faden durch das Weinjahr. Auch das Entfernen von überflüssigen und zu viel gewachsenen Trieben, die Bearbeitung des Bodens, das Entblättern der Traubenzone, um eine optimale Belüftung und Bestrahlung der Trauben zu gewährleisten, das Ausdünnen der Trauben und die selektive Lese sind Bestandteile seiner Philosophie.

Weiter geht es im Weingut mit der schonenden Kelterung des Leseguts und der Vorklärung der Moste. Rein und klar vergären die weißen Moste schließlich in gekühlten Edelstahl tanks. Die roten Trauben vergären überwiegend bei der traditionellen Maischegärung und reifen anschließend in Eichenholzfässern. Nach einer langen Gärphase und anschließender Filtration der Weine steht die Abfüllung. Verschlussen werden alle Weine mit einem

Schraubverschluss, mit dem nur gute Erfahrungen gemacht wurden.

Die Prädikatsweine des Weinguts drücken in besonderer Weise die Art und Eigenheit der jeweiligen Sorte aus. „Unsere besondere Linie sind unsere SG Editions-Weine – Weine für die besonderen Tage im Leben. Wir verarbeiten für diese besondere Linie nur die qualitativ hochwertigsten Trauben aus unseren Top-Lagen. Diese Weine werden handselektiert und bringen ein Feuerwerk an Frucht, Aroma und Finesse hervor“, erklärt Tanja Gruber. Ziel sei es, die Individualität und die Einzigartigkeit eines jeden Jahrgangs und eines jeden Weines zu bewahren, von der Traube bis zur Flasche. Dass dieses Vorhaben gut gelingt, zeigt sich jährlich an den Auszeichnungen auf Landes-, Bundes- und auf internationaler Ebene, die das Weingut für seine Weine erhält. • C.M.

+++ **Anbaufläche:** 20 Hektar +++
Sortenspiegel: Rotwein: Dornfelder, Regent, Spätburgunder, Schwarzriesling, Merlot, Cabernet-Sauvignon, St. Laurent, Portugieser – Weißwein: Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Grau-, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muskateller +++

Familienbetrieb:
Tanja, Steffen, Jan
und Lena Gruber
„managen“ das
Weingut.

